

### 名前【  】

① この記事で記者が最も伝えたかったことを、28字内で書きましょう。


② 酒造りは気温の低い時期が適しているとされていますが、それはなぜでしょう。17字内で書きましょう。


③ 「生酒」として販売されるものは、蒸した米をタンクでどれくらいの期間熟成されるのですか？

④ 記事を読んでどう思いましたか。感想を書きしょう。

NIEワークシート／小学高学年～中学生／  
国語、社会、総合、朝NIE



## 香る湯気 新酒恋し 灘五郷

湯気立つ蒸し米をさばく蔵人＝神戸市東灘区御影塚町1

日本酒の本場「灘五郷」で、新酒の仕込みが本格化している。「福寿」の銘柄で知られる神戸市東灘区の神戸酒心館では、米と酒の甘い香りが漂う中、蔵人たちが手作業で仕込みに精を出す。

酒造りは、酵母の効果を引き出しやすくするため、気温の低い時期が適しているとされる。同館でも年末年始の需要期に備え、今年は9月ごろから仕込みを開始した。

麹や仕込み用などの酒米が「甕」と呼ばれる大型の釜で蒸し上がると、蔵内は湯気が一面に広がる。蒸した米は、それぞれ麹や酏などの仕込み場に振り分けられた後、宮水と一緒にタンクで熟成される。

早くも数週間寝かしたものが生酒として販売され、そのほかの酒は半年から1年ほど熟成され、市場に出回る。 (中西幸大)